

WEBER GRILL KURSE



WEBERS
GRILLING
EXPERIENCE

WEBER.COM



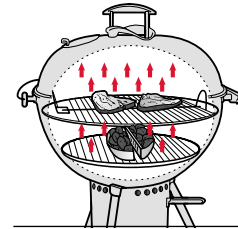


DER DECKEL MACHT DEN UNTERSCHIED!

George Stephen hat ihn erfunden und er ist noch heute der Grund für den unvergleichlichen Geschmack, wenn auf einem Weber Grill gegrillt wird: der geschlossene Deckel! Er hält die Wärme konstant und stellt sicher, dass die köstlichen Raucharomen sich nicht einfach in Luft auflösen. Bei geschlossenem Deckel gart das Grillgut gleichmäßig durch, die Temperatur bleibt unter Kontrolle und es gibt keine Stichflammen, die das Grillgut verbrennen können.

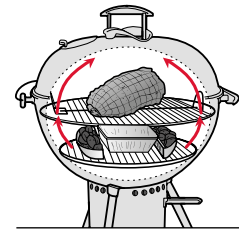


GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM HOLZKOHLEGRILL



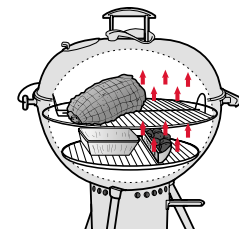
DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar ist. Die Glut befindet sich gleichmäßig verteilt direkt unter dem Grillgut.



INDIREKTE GRILLMETHODE

Die Wärme zirkuliert im Grill um größeres Grillgut mit längerer Garzeit. Diese Methode eignet sich perfekt für Braten, Brot und Kuchen. Die Glut befindet sich nicht direkt unter dem Grillgut, sondern an den Seiten. Hierfür empfehlen wir Holzkohlehalter oder Holzkohlekörbe.

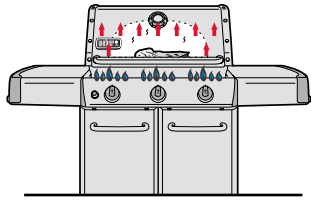


50/50-GRILLMETHODE

Bei dieser Methode wird das Grillgut zunächst über den heißen Briketts scharf angebraten und dann über die Tropfschale geschoben, damit es fertig garen kann. Diese Methode eignet sich ideal für Hähnchenbrust, Hähnchenfilet und Würstchen. Die Glut befindet sich auf einer Hälfte des Kohlerosts, auf der anderen ist eine Alu-Tropfschale zum Auffangen von Fett unter dem Grillgut.

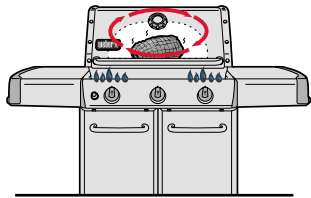


GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM GASGRILL



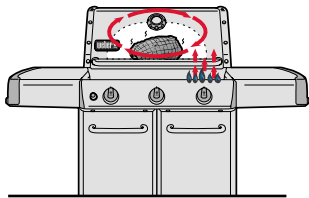
DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar ist. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten vorheizen).



INDIREKTE GRILLMETHODE

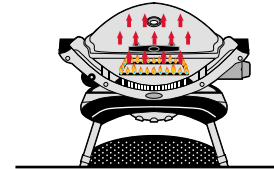
Diese Methode macht aus dem Grill eine Art Umluftofen. Sie eignet sich perfekt für Braten, Brot und Kuchen. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten), dann den/die Brenner in der Mitte ausschalten und das Grillgut darüber verteilen. Die anderen Brenner auf mittlere bis niedrige Temperatur einstellen und den Deckel schließen.



50/50-GRILLMETHODE

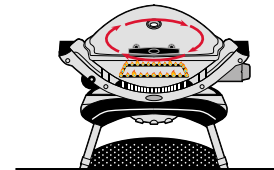
Mit der 50/50-Methode kann sowohl mit direkter als auch mit indirekter Hitze gegrillt werden. Alle Brenner heizen auf höchster Stufe (5–10 Minuten). Anschließend den Brenner in der Mitte und den rechten oder linken ausschalten. Das Grillgut über dem angezündeten Brenner (direkte Hitze) scharf anbraten und danach über dem nicht angezündeten Brenner (indirekte Hitze) langsam fertig garen.

GRILLEN MIT DECKEL AUF DEM ELEKTROGRILL



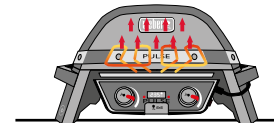
Q – DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar ist. Den/die Regler voll aufdrehen und den Grill bei geschlossenem Deckel 5 Minuten vorheizen.



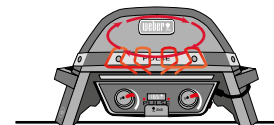
Q – INDIREKTE GRILLMETHODE

Hierfür benötigt man idealerweise beim Q ein Hilfsmittel. Man benutzt am besten einen Hitzeschild und einen Bratenrost, beides ist als Zubehör erhältlich. Das Hitzeschild sorgt dafür, dass die heiße Luft um das Grillgut geleitet wird. Der Regler steht dabei auf mittlerer bis hoher Einstellung.



PULSE – DIREKTE GRILLMETHODE

Für kleinere Fleischstücke und Grillgut, das in weniger als 20 Minuten gar ist. Den/die Brenner voll aufdrehen und den Grill bei geschlossenem Deckel auf 260 °C vorheizen.

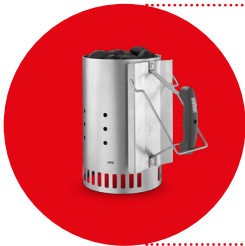


PULSE – INDIREKTE GRILLMETHODE

Die Regler der Steuereinheit sollten so eingestellt werden, dass das Thermometer ca. 160–180 °C anzeigt. Das Grillgut wird in die Mitte gelegt und der Deckel geschlossen. Bei empfindlichem Grillgut wird die Temperatur verringert.

ANZÜNDEN

So klappt's ganz leicht – Tipps vom Grillmeister



Das Anzünden des Grills war noch nie so einfach wie mit dem Rapidfire Anzündkamin



Benutzerfreundlich



Schnelle Glut



Saubere Handhabung



Anzündwürfel sind die Antwort auf eine schnelle, aschefreie und umwelt-verträgliche Holzkohleglut



Benutzerfreundlich



Schnelle Glut



Saubere Handhabung



Premium- Holzkohle ist ideal für schnelles Grillen mit hohen Temperaturen.



Grilldauer 1 Stunde



15 Minuten bis zur vollen Glut



100 % Natürlich



Briketts bieten gleichmäßige Hitze über einen längeren Zeitraum



Grilldauer 3 Stunde



20 Minuten bis zur vollen Glut



100 % Natürlich

DAS OPTIMALE ZUBEHÖR

MASTER-TOUCH®
GBS PREMIUM SE E-5775



Drehspieß



glasierter Pizzastein



Sear Grate und Grillplatte



Leder-Grillhandschuhe



Premium-Grillbesteck



Abdeckhaube



Geflügelhalter

VOR ALLEM GESCHMACK



Grillen mit Pellets aus reinem Holz – Für den wahren Grillgeschmack!

SmokeFire Holzpellets sind mit Sorgfalt hergestellt für besonders aromatische Grillgerichte. Sie heben den Geschmack deiner Speisen ohne Füllstoffe hervor und sorgen für ein authentisches Holzfeueraroma.



Am besten für
FISCH
geeignet



Am besten für
GEMÜSE
geeignet



Am besten für
HUHN
geeignet



Am besten für
SCHWEIN
geeignet



Perfekt für
ALLE
Speisen



Am besten für
RIND
geeignet

DAS OPTIMALE ZUBEHÖR

SMOKEFIRE EPX6 GBS STEALTH EDITION



Seitentisch



Schneidebrett



Klappbarer Edelstahl-Fronttisch



Silikon Grillhandschuhe



Brennstoff-Aufwahrungsbeutel



Abdeckhaube



Wet-smoke-kit

WEBER CRAFTED

Upgrade deinen Grill zur Outdoor Küche

Anbraten, rösten, braten, dämpfen, knusprig backen und vieles mehr! Mit unserem neuen WEBER CRAFTED Gourmet BBQ System kannst du alles grillen, was du dir vorstellen kannst – und das dort, wo du am liebsten bist: draußen.



DAS OPTIMALE ZUBEHÖR



GREAT MOMENTS IN SMALL SPACES

Der Grill für jeden Balkon

Der Lumin Elektrogrill von Weber ist leistungsstark und vielseitig und bringt das Grillen im urbanen Outdoor-Bereich auf ein neues Niveau. Dieser multifunktionale Elektrogrill erreicht Temperaturen von über 315 °C, sodass du dein Grillgut ausgezeichnet anbraten kannst, während die Rauchzufuhr das gewünschte Grillaroma noch weiter verstärkt.



DAS OPTIMALE ZUBEHÖR

LUMIN



Pizzastein

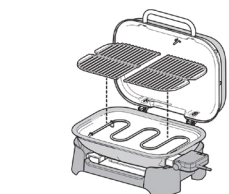
Grillplatte

Multifunktions-
Erweiterungs-Set

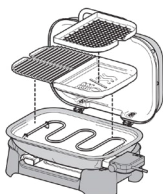
Abdeckhaube

Reinigungs-Set

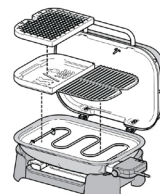
5-IN-1- VIELSEITIGKEIT



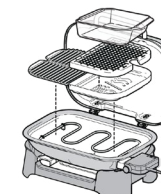
Einstellung zum Anbraten mit hoher Temperatur



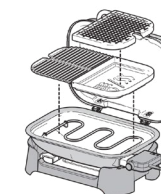
Einstellung zum Dampfgaren



Einstellung der Rauchzufuhr



Einstellung der Warmhaltezufuhr



Einstellung zum Grillen von Gefrorenem

VIVA LA VIDA

Weber a la Plancha

Eine neue Welt des kulinarischen Genusses mit unendlichen Möglichkeiten: knusprige Bratkartoffeln, köstliche Burger, leckere Pfannkuchen, schmackhafte Meeresfrüchte, gesundes Gemüse und so viel mehr! Mit perfekten Röstaromen.



Mit dem digitalen Display wird die Oberflächentemperatur jederzeit präzise angezeigt – dadurch gelingt das perfekte Garen aller Speisen.



Leichte, mühelose Reinigung mit Schaber oder Bürste auf der glatten und robusten Oberfläche.

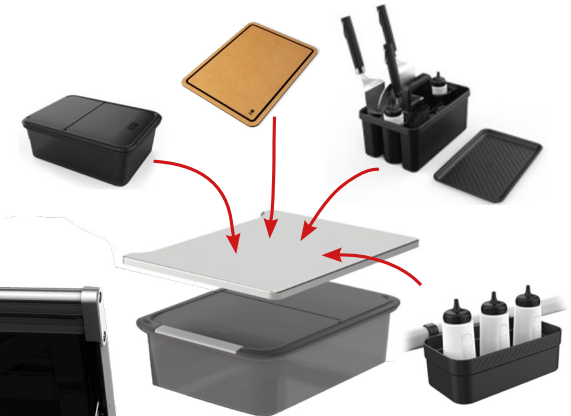


DAS OPTIMALE ZUBEHÖR

WEBER SLATE GPD 76 CM PREMIUM PLANCHA

WEBER WORKS System

Das modulare Zubehörsystem ermöglicht große Vorbereitungsflächen, einfachen Transport von der Küche zum Grill und bietet eine bequeme Aufbewahrung von Grillutensilien.



Kann in den Seitentisch eingesetzt werden





PINSA ROMANA



VORBEREITUNG:
10 Minuten

GRILLDAUER:
6 Minuten je Pinsa



GRILLTEMPERATUR:
250 °C



GRILLMETHODE:
Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

2 vorgebackene Pinsaböden, 400 ml Tomatensauce, 2 EL getrocknete italienische Kräuter, 2 Kugeln Mozzarella, 100 g küchenfertiger Rucola, 4 Scheiben Prosciutto, 50 g gehobelter Parmesan

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Böden mit der Tomatensauce bestreichen und mit den Kräutern bestreuen, Mozzarella zerzupfen und auf die Pinsen verteilen.
- 2 Rucola und Prosciutto grob zerkleinern.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (250 °C) vorbereiten. Die Aluschale mittig im Grill platzieren und den Pizzastein darauflegen.
- 2 Die Pinsen nacheinander ca. 6 Minuten backen, bis der Mozzarella leicht gebräunt ist.
- 3 Nach dem Backen mit Rucola, Prosciutto und Parmesan bestreuen.

WEBER ZUBEHÖR



Tropfschale



runder glasierter
Pizzastein



CHICKEN BOMBS



VORBEREITUNG:

15 Minuten

GRILLDAUER:

40 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

180 °C

KERNTemperatur:

75 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

8 Hähnchenschenkel (ohne Haut und ohne Knochen), ½ Bund Petersilie, 4 Scheiben Cheddar, Knoblauchöl, BBQ-Chicken-Rub, 16 Scheiben Bacon, BBQ-Sauce,

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Petersilie abzupfen, waschen, trocken schleudern und fein hacken. Die Käsescheiben halbieren.
- 2 Die Hähnchenschenkel ausbreiten, ggf. leicht einschneiden.
- 3 Die Innenseite mit etwas Knoblauchöl einpinseln, jeweils ½ Scheibe Käse und etwas Petersilie daraufgeben und einrollen. Die Schenkel mit dem Rub würzen.
- 4 Die Schenkel mit jeweils 2 Scheiben Bacon kreuzweise einwickeln und in der Grillpfanne platzieren.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (180 °C) vorbereiten.
- 2 Die Grillpfanne in der indirekten Zone platzieren und den Temperatur-fühler mittig in einen der Schenkel stecken.
- 3 Grillen, bis eine Kerntemperatur von 65 °C erreicht ist, mit der BBQ-Sauce einpinseln und weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 75 °C erreicht ist.



Temperaturfühler



Grillpfanne



SALAT MIT PFIRSICH, PIMIENTOS UND FETA



VORBEREITUNG:
15 Minuten

GRILLDAUER:
10 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
200 °C



GRILLMETHODE:
Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

3 reife Pfirsiche, 100 g Pimientos, 200 g küchenfertiger Wildkräutersalat, küchenfertig, 100 g Feta, Öl

Dressing: 5 EL weißer Balsamico, 3 EL Dijonsenf, 3 TL Honig, 5 EL Wasser, Salz, Pfeffer, 100 ml Olivenöl,

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Pfirsiche waschen, vierteln, entkernen und jeweils in 2 Spalten schneiden.
- 2 Die Pimientos waschen.
- 3 Die Zutaten für das Dressing in einem Blender durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit der Plancha vorbereiten.
- 2 Etwas Öl auf die Plancha geben und die Pfirsichspalten und Pimientos angrillen, bis sie schön gebräunt sind.
- 3 Mit dem Salat anrichten, mit dem Feta bestreuen und mit dem Dressing beträufeln.

WEBER ZUBEHÖR



Weber CRAFTED
Grillplatte



STEAKS RIND UND SCHWEIN



GRILLDAUER:
35 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
250 °C / 130 °C

KERNTemperatur:
54 °C



GRILLMETHODE:
Direkt / Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

2 küchenfertige Rinderrückensteaks à 550 g, 380 g Schweinesteaks, Meersalz, Pfeffer

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte/indirekte Hitze (250 °C) vorbereiten.
- 2 Die Steaks in der direkten Zone von beiden Seiten angrillen, bis das gewünschte Branding erreicht ist.
- 3 Die Grilltemperatur auf 130 °C reduzieren, Hitzeschild mit Bratenrost in der indirekten Zone platzieren. Die Steaks daraufgeben und den Temperaturfühler mittig einstecken.
- 4 Die Steaks weitergrillen, bis eine Kerntemperatur von 54 °C erreicht ist.
- 5 Vor dem Servieren 5 Minuten ruhen lassen, nach dem Aufschneiden mit Meersalz und Pfeffer würzen.

WEBER ZUBEHÖR



Temperaturfühler



Bratenrost



Hitzeschild



REIBEKUCHEN MIT CHORIZO UND AVOCADOCREME



VORBEREITUNG:
15 Minuten

GRILLDAUER:
20 Minuten



GRILLTEMPERATUR:
180 °C



GRILLMETHODE:
Direkt



SCHWIERIGKEITSGRAD:
Leicht

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

500 g Kartoffelpuffermasse, 2 EL Kresse, 2 Eier, 200 g Chorizo

Avocadocreme: 1 Avocado, 100 g Frischkäse, ½ Limette, ½ TL Knoblauchpulver, Saft und Abrieb, Salz, Pfeffer, Muskat

Öl

IN DER KÜCHE:

- 1 Die Kresse waschen, trocknen und klein schneiden.
- 2 Die Eier verquirlen und zusammen mit der Kresse unter die Kartoffelmasse mischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- 3 Die Avocado halbieren, den Kern entfernen (nicht entsorgen), das Fleisch aus der Schale heben und mit einer Gabel zerdrücken. Mit den restlichen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Den Kern auf die Creme legen und dicht mit Haushaltfolie abdecken.
- 5 Die Chorizo enthäuten und klein würfeln. Die Würfel in einer Pfanne auf dem Seitenkocher oder Herd knusprig ausbacken. In ein Sieb geben und das Fett auffangen. Die Würfel zu einem groben Pulver hacken.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für direkte Hitze (180 °C) mit der Plancha vorbereiten.
- 2 Aus der Kartoffelmasse Puffer formen. Etwas Öl zusammen mit dem Chorizo-Fett auf die Plancha geben und die Puffer darin knusprig ausbacken.
- 3 Vor dem Servieren die Puffer mit der Avocadocreme bestreichen und mit der zerkleinerten Chorizo bestreuen.

WEBER ZUBEHÖR



Weber CRAFTED
Grillplatte



ZIMTSCHNECKEN



VORBEREITUNG:

15 Minuten

**ZUSÄTZLICHE
VORBEREITUNG:**

60 Minuten

GRILLDAUER:

25 Minuten



GRILLTEMPERATUR:

170 °C



GRILLMETHODE:

Indirekt



SCHWIERIGKEITSGRAD:

Mittel

Für 4 Portionen

ZUTATEN:

1 Rolle Hefeteig aus dem Kühlregal

Füllung: 70 g Butter (Zimmertemperatur), 80 g brauner Zucker, 2 TL Zimt

Icing: 100 g Frischkäse, 80 g Puderzucker, ½ TL Vanilleextrakt, 50 g Butter, Zimmertemperatur,

Backpapier

IN DER KÜCHE:

- 1 Den Hefeteig ausrollen und gleichmäßig mit der Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und darüberstreuen.
- 2 Von der langen Seite aufrollen und in 8 gleich dicke Scheiben schneiden.
- 3 Die Backform mit Backpapier auslegen, die Rollen hineinschichten und abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
- 4 Die Zutaten für das Icing in einem Blender glatt rühren.

AM GRILL:

- 1 Den Grill für indirekte Hitze (170 °C) vorbereiten.
- 2 Die Backform in die indirekte Zone stellen und die Schnecken ca. 25 Minuten backen, bis sie schön gebräunt und gar sind.
- 3 2–3 Minuten auskühlen lassen, anschließend dick mit dem Icing bestreichen.

WEBER ZUBEHÖR



Keramische Backform



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
GRILLING
EXPERIENCE**

**ERWEITERE DEINE GRILLKÜNSTE MIT EINEM
UNSERER ANDEREN GRILLKURSE**



DE



CH

ENTDECKE MEHR!

VORSPEISE Pizza mit Ziegenfrischkäse,
Birne und Walnuss

HAUPTSPEISE Rollbrätchen mit Senf-Zwiebel-Füllung /
Chicoréepfanne mit Bergkäse und Bauernbrot / Senf-
rahmsauce

SNACKS Käse-Lauch-Suppe / Bauchspeck-Spieße

DESSERT Spekulatius-Waldbeeren-Crumble



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
WINTERGRILLEN**

VORSPEISE Rustikale Bruschetta

HAUPTSPEISE Schweinerücken mit Sauerkirschglasur /
Kartoffelsalat mit Pistazien-Pesto / Mangold-Feta-Pilze

SNACKS Persische Hähnchenspieße / Steaks

DESSERT Flabascho



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
MEAT THE BEEF**

VORSPEISE Sommerlicher Flammkuchen

HAUPTSPEISE Krustenbraten / Schmorzwiebeln /
Bratkartoffelsalat mit Radieschen und Apfel

SNACKS Currywurst mit selbst gemachter
Curry-Apfelsauce / Steak

DESSERT Double-Choc-Mandelbrownies



**WEBER
GRILL
KURSE**



**WEBERS
QUICK'EASY**